باورچی خانے کے چند ایسے راز جو آپ کے کچن کی 5 بڑی مشکلوں کو منٹوں میں آسان کرسکتے ہیں

کھانے بنانے کے ساتھ ساتھ کئی ایسی ٹپس بھی ہم آپ کو بتاتے ہیں جو کہ شیف استعمال کرتے ہیں تاکہ آپ بھی ان ٹپس کو استعمال کرکے اپنی زندگی آسان بنا سکیں تو چلیئے بتاتے ہیں:

ٹپس:

⋆ موٹی بالائی والی دہی گھر میں بنانے کا آسان طریقہ:

گھر میں موٹی بالائی والی دہی تیار کرنے کے لئے شیف بتاتے ہیں کہ: " حسبِ ضرورت دودھ کو اچھی طرح اُبال لیں کہ بالائی برتن کے اوپری حصے پر آ جائے۔ اور اس بالائی کے اوپر تین سے چار ہری مرچ یا لال مرچ ڈنڈی کے ساتھ ڈال کر کچھ دیر کے لئے پکنے دیں۔ اور پھر اس دودھ کو ٹھنڈا ہونے دیں۔ پھر اس کو جما لیں۔ لیجیئے موٹی بالائی والی دہی بن کر تیار ہو جائے گی۔ ”

⋆ پٹھان کے ہوٹل جیسی روٹی بنانے کی ترکیب:

اگر آپ چاہتی ہیں کہ پٹھان کے ہوٹل جیسی روٹیاں بن کر تیار ہوں تو آٹا گوندھتے وقت اس میں دو گلاس پانی کے ساتھ ایک کپ دودھ بھی شامل کرلیں تو آپ کا آٹا بھی نرم و ملائم ہوگا اور روٹی بلکل ہوٹل کی طرح بنے گی۔

⋆ نمک کم کرنے کے لئے:

کھانے میں نمک کم کرنے کے لئے آپ صرف ایک چھوٹا سا کام کریں کہ سالن والے کھانوں میں ایک آلو چھیل کر ثابت ڈال دیں، آلو ساری نمکیات کو اپنے اندر جذب کرلیتا ہے۔ اور شوربے والے سالن کے علاوہ دیگر کھانوں کا نمک کم کرنا ہے تو آٹے کے پیڑے بنا کر قیمے وغیرہ میں ڈال دیں اس سے نمک کم ہو جائے گا۔

⋆ لہسن کا چھلکا اتارنے کا طریقہ:

لہسن کا چھلکا جلدی اتارنے کے لئے ہوٹلوں میں شیف چار کپ پانی کو ابال کر اس میں لہسن ڈال دیتے ہیں اور دو سے تین منٹ پکاتے ہیں۔ اس کے بعد وہ لہسن کا چھلکا اتارتے ہیں تو چھلکا جلدی ہی اتر جائے گا۔

⋆ فریج میں بدبو :

اگر آپ کے فریج میں سے بھی بدبو آتی ہے تو ایک پیالی میں دو چمچ میٹھا سوڈا ڈال کر کھلا چھوڑ دیں۔ اس سے فریج کی بدبو بھی نکل جائے گی اور کھانے کی چیزوں میں سے مہک بھی نہیں آئے گی۔